CENNI

SOPRA LE DIVERSE MACCHINE

PER FARE L'INFUSIONE

DI CAFFÈ

E

PROPOSTA DI NUOVO APPARECCHIO

CON AGGIUNTA

DI UN ARTICOLO COMPENDIATO SUL CAFFÈ SCRITTO
DA *DÉ-CANDOLLE* PROFESSORE DI BOTANICA E
MEMBRO DELLA SOCIETA' D'AGRICOLTURA IN PARIGI

DI

LUIGI ANNONI

PER GASPARE TRUFFI E COMP.

M.DCCC.XXXIV

AGLI AMICI

Se la bibita del caffè spesso suol essere il libamento di un convegno di amici, deve anche per affinità dedicarsi loro il discorso e l' apparecchio che tende al di lei perfezionamento.

È strana la considerazione che un liquore assaporito per lo più fra il rumore ed il calor del dire che l' intimità dell' amicizia suggerisce e promove, abbia uno de' suoi precipui effetti nel silenzio e nella solitudine della notte, voglio dire della veglia, che il caffè protrae; ecco pertanto che senza le gravi cure delle quali Omero avvolse il Supremo Condottiero degli Eserciti:

> Tutti per l' alta notte i duci achei
> Dormian sul lido in sopor molle avvinti;
> Ma non l'Atride Agamennón, cui molti
> Toglieano il dolce sonno aspri pensieri.

Abbiamo nel caffè un sonnifugo che se di men alta origine, gode di una maggiore generalizzazione e

la di cui intensità più si sente, in ragione che si conservano coi processi dell'arte i componenti che la vita vegetale ha trasfuso in quel frutto.

Desidero che questi momenti di veglia siano soggetto di quella economia, come son tutti preziosi gli istanti della breve nostra vita, e di cui la vostra virtù è capace di volgere ad utile scopo; desidero che tutte liete e care siano le immagini che si risvegliano dal pensiero, di quel pensiero che mai non dorme, che si confonde col tempo, e pel quale l'uomo è un ente perfettibile.

La Divinità è infinita, la mente umana è progressiva.

Si è osservato già da molto tempo che l'ordinario modo di fare l'infusione di caffè, consistente nell'immergere entro l'acqua bollente il caffè tosto e macinato, rimescolandolo più volte con una spatola o cucchiale, e ritirato poscia dal fuoco si lascia in riposo alquanto per effettuarne la decantazione delle materie solide residue, è un processo del tutto imperfetto ed inesatto per cui sfugge la miglior parte componente il caffè, qual'è l'aroma che essendo estremamente volatile viene innalzato dal calorico nell'aria circostante, ed anche trascinato dal vapore acquoso.

Per ovviare a tale inconveniente si ebbe ricorso da diversi professori di Fisica e da valenti Artisti alla costruzione di macchine con maestria ed ingegno condotte, ma sfortunatamente, come qui verremo esponendo, sono insufficienti a raggiungere lo scopo che si propongono.

Alcuni artefici di Parigi hanno diviso una caffettiera usuale in due parti con una sezione orizzontale alla sua base; nella parte inferiore della soprastante sezione vi adattarono un filtro di latta o di porcellana sopra cui collocano la

polvere di caffè; quindi versandovi dell'acqua bollente, questa attraversa la sostanza aromatica, s' impossessa delle sue parti solubili e passa nella sottoposta camera da cui vien estratto mediante rubinetto praticato al fondo (Dé-Candolle).

Per dimostrare le imperfezioni e l'inattendibilità del sopra descritto congegno, è necessario conoscere le sostanze che compongono il caffè. Hanno trovato i Chimici che quel frutto nel suo stato naturale contiene dell'acido, dell'estratto gommoso resinoso ed astringente, molto olio e dei sali; passato alla torrefazione, sotto il cui aspetto noi lo consideriamo, vi si riscontrano a nostro avviso li seguenti cambiamenti ne' suoi principj immediati: l'azione del fuoco distrugge le qualità acide e saline e quindi il suo gusto di crudezza, e si presentano in vece 1.° un olio molto volatile di un odore piccante e piacevole solubile nell'acqua, conosciuto sotto il nome di aroma di caffè, il quale non è altro che l'olio proprio di tal frutto reso empireumatico dal fuoco. 2.° una certa quantità di gomma o mucilaggine la quale acquista colla conveniente tostatura la proprietà di sciogliersi più facilmente nell'acqua (1) e questa è quella sostanza che dà in ispecie alla bevanda del caffè il così detto *abboccato* (2). 3.° Un

(1) Vauquelin ha provato questo fatto tostando la gomma in modo da non decomporne alcuna parte.

(2) Sembra che la gomma abbia anche la proprietà di meglio sciogliere lo zuccaro, siccome fu avvertito dal D. Thomson.

principio amaro e della materia colorante. Quanto più adunque tali sostanze saranno conservate nel fluido che le deve disciogliere, avremo allora ottenuto il migliore processo di fare il caffè.

La macchinetta che venne enunciata 1.° lascia sfuggire una certa quantità di aroma, mentre il versamento dell' acqua bollente sopra il caffè è fatto all' aria libera; 2.° la breve dimora dell' acqua bollente, o per meglio dire il di lei passaggio attraverso al caffè, è insufficiente ad estrarre la maggior parte della sostanza aromatica 3.° questo breve mescolamento dell' acqua colla polvere di caffè è tale che non lascia tempo di staccare e sciogliere che una piccola quantità di gomma, per cui il liquore resta di sapore attenuato, leggermente colorito, non ha abboccato e quindi non solo ha alcuna preferenza sopra l' infusione di caffè preparata col vecchio metodo, ma anzi riesce per consenso degli intelligenti di gran lunga inferiore.

Sulle tracce del celebre Teorema dimostrato da Pascal detto il *Paradosso Idrostatico*, il Francese conte Real passò a costrurre una macchina che ha chiamato *Premitore dissolvente*, e diretta ad ottenere diverse essenze e fra queste quella di caffè: essa consiste in un cilindro retto, le cui parti possono resistere a qualche sforzo, ed è diviso in tre compartimenti: il medio vien chiuso e separato da diaframmi forati a foggia di filtro; quivi si collocano oncie dodici per lo meno di

caffè; lo spazio al di sopra del superiore diaframma riceve l'acqua fredda ed è chiuso ermeticamente da un forte coperchio attraversato nel suo centro da un tubo che ha comunicazione coll'interno di questo spazio, e che si riempie esso pure di acqua, terminando nella parte superiore in forma d'imbuto; la colonna fluida eretta in questo tubo preme sopra il caffè con una forza eguale al peso di una colonna del medesimo liquido che abbia per base la sezione orizzontale del cilindro e per altezza la distanza del fondo dal piano di livello; e quindi l'acqua trapelando dal secondo diaframma nel compartimento sottoposto, dopo dodici o quindici ore trovasi carica della sostanza estrattiva aromatica. Espone l'egregio inventore di prendere un piccol cucchiale di questo estratto, e basta con aggiungere acqua bollente per farne una doppia tazza di caffè.

La macchina descritta è piuttosto imponente dal lato diremo astratto e scientifico, che dalla realtà del risultato, onde ne derivano inconvenienti tali da renderla del tutto inetta; sicchè l'uso comune a buon diritto la ebbe già totalmente dimenticata e soppressa; di fatto 1.° ci presenta un'infusione eguale all'acqua bollente resa torbida da particelle coloranti di caffè con una tenuissima quantità di mucilaggine, e non abbastanza aromatica. 2.° Se poi molta di quell'essenza si versa nella tazza, e perciò minor quantità di acqua bollente, si ha una poltiglia fredda,

nauseante, insalubre. 3.° Con questa macchina si ricava il terzo della quantità di caffè che si avrebbe col metodo comune impiegandovi una libbra di caffè. 4.° L'uso di quel meccanismo esige che le sia data una preparazione anticipata di un giorno per l'altro, e che vi s'impieghi una quantità grande di caffè. 5.° Il siroppo come sopra ottenuto se si conserva viene alterato ne' suoi componenti per gli effetti della spontanea decomposizione, e se si aggiunge, come venne suggerito dell'alcool per conservarlo, in allora il caffè che si forma è del tutto alterato e sofisticato in conseguenza di quella estranea sostanza.

Le utili applicazioni che in questi ultimi anni furono fatte in Meccanica della forza espansiva dei vapori acquei suggerì ai fratelli Prina, artefici in Milano, di estenderla anche alla formazione del caffè, avendo perciò riportato l'aggiudicazione del premio d'Industria, (1824).

La macchinetta consiste in un cilindro diviso in tre compartimenti mediante due diaframmi, il primo de' quali è traforato a guisa di filtro sopra cui posa il caffè; il secondo ha nel mezzo una valvola che si apre dall' alto in basso; al fondo dell'inferiore camera destinata a contenere l'acqua è adattato un tubo che si dirige esteriormente alla macchina e rientra poi sopra il mezzo della stessa; quando l'acqua si rende bollente occupa col suo vapore non solo lo spazio della porzione della prima camera lasciato in libertà

dall' acqua, ma attraversa il caffè, si diffonde nel secondo compartimento, dove esercitando la sua forza espansiva tien chiusa la valvola del terzo cilindro per cui il vapore che non può di là escire, reagisce sullo stesso liquido, lo obbliga a farsi strada pel tubo esterno e da questo precipita nel superiore compartimento del cilindro; allora succede che mentre il fluido acquoso è tutto sortito dalla prima camera, il vapore costipato nella macchinetta sorte nella massima parte anch' esso e si diffonde nell' aria circostante, mentre l' acqua raccolta nel terzo compartimento apre col proprio peso la valvola non più impedita dalla forza del vapore, ed attraversando la polvere aromatica ritorna nello stato d' infusione di caffè nella primitiva camera da cui vien estratto con apposito rubinetto. Ecco i principali difetti di questa macchinetta. 1.° Il caffè non solo è sottoposto ad una temperatura di ottanta gradi del termometro Reaumuriano, come nell' acqua bollente, ma ad un grado di calorico molto maggiore qual' è rappresentato dalla tensione del vapore giusta le note teoriche; quindi l' aroma si gasifica ed anche si collega col vapore acquoso, e quando questo passa, siccome abbiamo di sopra avvertito nell' aria atmosferica, l' aroma insieme vi si dissipa e vi si disperde. 2.° Nè l' elevata temperatura è valida a sciogliere tutta quella quantità di gomma che basti a soddisfare alla formazione di un ben condizionato caffè. 3.° La formazione di questo caffè

è incomoda, esige lungo tempo, la spesa del meccanismo è gravosa; di modo che si può conchiudere essere quel congegno piuttosto diretto a rendere di uso comune nelle macchine la forza del vapore di quello che raggiungere lo scopo che si propone [1].

Tutte le macchinette sopra descritte si riducono

(1) Troviamo nella lista dei Privilegi estinti la macchina da caffè a vapore migliorata da Ignazio Meissner in Vienna (privilegiato 15 Novembre 1823).

Il miglioramento consiste, così l'autore, nell'aggiungimento della compressione d'aria, che spinge per la carta asciugarina l'aroma sciolto dei vapori caldissimi e con tale forza che nulla può rimanervi. La macchina ha due recipienti che precisamente si combacciano l'uno sull'altro. Al fondo del recipiente superiore, il quale forma il coperchio dell'inferiore, trovasi un'animella che si apre all'ingiù. Nel recipiente inferiore v'ha quasi alla metà il crivello col caffè macinato. Da esso parte al lato esteriore un tubo saliente fino al recipiente superiore. Riscaldandosi nell'inferiore l'acqua col mezzo dello spirito di vino, la quale però non deve giunger sino al crivello, allora i vapori d'acqua penetrano il caffè, e non potendo esalare in cima, comprimono l'acqua bollente, che passa pel recipiente superiore, e da questo per l'animella nel recipiente inferiore; penetra il caffè e si amalgama coll'aroma già sciolto. Una chiave in fondo alla parte del recipiente inferiore serve per estrarre la bevanda preparata.

Questa macchina in poche parole è costrutta precisamente sugli stessi principj sopra la quale si fonda quella che abbiamo di sopra descritta; il sig. Meissner qualificò il suo congegno per macchina a vapore migliorata, quindi bisogna dire che altri fosse il primo inventore e che noi non conosciamo. Sussistono però gl'inconvenienti già esposti; e non possiamo convenire col sig. Meissner che i vapori costipati nella macchina tolgano tutta la sostanza aromatica del caffè, e che da questo stato gasoso ritornino a quello di liquido allorchè l'acqua attraversa il crivello; in ogni caso poi sarebbe fisicamente impossibile che l'acqua potesse aprire l'animella del superiore recipiente senza che la massima parte di quei vapori coi quali è combinato l'aroma non si dissipassero nell'atmosfera.

a filtro o a pressione; le prime fanno uso della azione del calorico soltanto, le seconde di una forza meccanica; ora nell'antico comune processo d'infondere il caffè concorrono simultaneamente li due indicati agenti; mentre l'azione della spatola o del cucchiale, non che la tumultuosa ebollizione fanno l'ufficio di forza meccanica; non dobbiamo perciò meravigliarsi, se a pari circostanze, cioè date eguali quantità di polvere di caffè, riesca superiore in qualità l'infusione ottenuta col vecchio metodo; eppure quella manipolazione, come ognun vede, lascia sfuggire gran quantità di spiritoso ed aromatico; per scansare adunque l'accennata imperfezione, noi crediamo di proporre il seguente semplice apparecchio.

Consiste esso in un'asta [1] metallica, cui è unito un tamburo traforato in tutti i sensi siccome un filtro, avente nel mezzo un piano dividente verticale alla sua base [2]; la parte superiore si apre per metà circa mediante una cerniera, e si può chiudere per un risalto che opera a foggia di molla. Allorquando l'acqua è resa bollente nella caffettiera s'introduce il caffè

(1) L'asta deve oltrepassare di qualche linea il tamburo e terminare in forma di cono, onde possa l'apparecchio stare sollevato dal fondo della caffettiera, ed incontri minor attrito nel tempo della rotazione.

(2) La divisione indicata non deve abbracciare tutto l'interno dell'apparecchio, ma lasciarvi una comunicazione, essendo essa destinata al più pronto rinnovamento del fluido acquoso, e perciò alla rimescolanza del caffè.

nell' apparecchio, si fa passare la sua asta pel foro del coperchio, s'immerge nell'acqua il tamburo e [1] chiudesi in pari tempo la caffettiera ritirandola dal fuoco [2]; quindi facendo girare l'asta vien agitato e rimescolato con forza meccanica il caffè posto nel tamburo, per cui tolgonsi convenientemente i principii solubili; dopo breve tempo s' innalza l' asta, ed una molla che vi è unita si distende superiormente al coperchio della caffettiera, onde il tamburo è impedito di ritornare al primo posto; ivi filtrasi il liquore che racchiude, ed in pari tempo il caffè si decanta, la di lui chiarificazione per tal modo è compita, e poscia viene versato dal bocchello nelle altre caffettiere eleganti per servire nelle sale [3].

Condizioni che risultano da tale apparecchio. 1.° L' operazione come ognun vede, si fa entro vasi chiusi, e la polvere di caffè è obbligata a

(1) Le dimensioni del tamburo dovrebbero ad un dipresso equivalere alla quantità del caffè che si vuol preparare, per cui può essere miglior consiglio dividerlo in due sezioni orizzontali che si chiudono come una scatola; quando si vuole preparare maggior quantità di caffè, si sostituisce alla prima sezione un' altra simile ma di maggior capacità; questa modificazione, che non è stata esperimentata, sarebbe anche di più facile detergimento.

(2) Anche Dé-Candolle è di parere che non sia necessaria l'ebollizione continuata dell'acqua per estrarre la sostanza aromatica, giacchè a trenta gradi gli olii volatili evaporizzano anche di troppo; noi lasciamo bollire l' acqua, v' introduciamo il tamburo, e tosto ritiriamo dal fuoco la caffettiera.

(3) L' artefice Giovanni Prina, sull' angolo di Pescheria Vecchia in Milano, ha eseguito in latta il primo saggio di detto apparecchio, e si offre a costruirne altri a prezzo moderato.

star sotto al livello dell'acqua, perciò non è dato di volatilizzare e disperdersi la miglior sostanza qual' è l' aroma. 2.° Oltre l'azione ripulsiva e dividente del calorico, si applica convenientemente anche la forza meccanica impressa dal movimento rotatorio del tamburo alle particelle del caffè, per cui questi due agenti combinati a vincere l' attrazione di coesione dei principii immediati che vogliamo disciogliere nell' acqua, fanno che si ottenga il desiderato prodotto. 3.° Si combinano i vantaggi risultanti dalla filtrazione e dalla decantazione che operano in pari tempo alla migliore chiarificazione del liquore [1]. 4.° È diminuito il tempo impiegato nelle altre macchinette a fare l' infusione di caffè, e d' altra parte sono cresciuti i mezzi di sciogliere entro l' acqua i necessarii componenti; o a meglio dire per gli effetti di questo apparecchio l' acqua si assimila l' aroma, la mucilaggine, la materia colorante e il principio amaro con una maggiore energia chimica. 5.° Crescendo convenevolmente i mezzi solubili dei necessarii principii costituenti, risulta una economia sensibile nell' impiego della polvere da caffè. Oltre che la spesa di questo congegno rappresenta il decimo di quella che si fa nell'acquisto degli altri.

(1) Le macchinette a filtro hanno la particolarità di dare direttamente l' infusione chiarificata, ma se bene si rifletta agli altri inconvenienti e circostanze che rendono quella bibita poco aromatizzata e gommosa, si ricaverà che l' antico processo migliorato con questo apparecchio rende una più pregevole bevanda.

Per la migliore costruzione o buon uso di questo apparecchio si fa osservare 1.° che i fori del tamburo è bene siano più esili di quelli usati pei filtri comuni, poichè dovendo la polvere da caffè essere agitata e rimescolata, è meglio che non trovi molta uscita. 2.° Se il moto rotatorio impresso al tamburo è continuato e forte, si ha in proporzione maggior quantità di mucilaggine ed estratto nel caffè, ma crescendo la densità di questo, si rallenta naturalmente la decantazione per le poco differenti gravità specifiche del liquido e della materia residua; in altra parte non essendo della ricercata ottima decozione del caffè una densità soprabbondante, vien perciò a raccomandarsi che il moto da dare al tamburo debba essere moderato; del resto l' uso e la pratica daranno le migliori lezioni in proposito.

Siccome la più scelta infusione di caffè è quella che proviene dall' avere adoperate le migliori fave, e che furono convenevolmente toste, macinate, e come sopra infuse nell' acqua bollente, così non sarà discaro ed inopportuno che qui si riporti un sunto dell' Articolo in proposito scritto dal Principe dei Botanici viventi Dé-Candolle.

Caffè. *Caffea.* Lin. Genere di piante esotiche, legnose, della pentandria monoginia, e della famiglia delle *Rubiacce*, che comprende da venti specie conosciute, di cui la più celebre si è il *Caffè Arabico.*

Il caffè arabico, coltivato oggi giorno per il

suo seme nei due continenti, prende il suo nome da quella contrada, che supposto viene il suo paese nativo; v' è però chi lo crede originario dell' alta Etiopia. Esso è sempre verde, cresce presto, sorge ad un' altezza dai quindici fino ai venticinque piedi: la sua radice è un fittone, il suo tronco è dritto e rivestito d' una scorza fina e grigia, come anche i suoi rami; questi hanno dei nodi di distanza in distanza, sono pieghevoli, assai aperti, quasi cilindrici, e sempre opposti a due a due; gli inferiori prendono una direzione più orizzontale dei superiori: tanto questi però che quelli ricchi sono di belle foglie intiere, portate da picciuoli assai corti, rassomiglianti molto a quelle del lauro comune, essendo soltanto meno grosse, più morbide, ed ordinariamente più larghe e più acuminate alle loro estremità. Dalle ascelle delle foglie spuntano sopra corti peduncoli in mazzi dei vaghissimi fiori bianchi, odorosi, della figura e grandezza quasi simile a quella del gelsomino di Spagna, portando soltanto, in vece di due stami, come il gelsomino, cinque, in mezzo dei quali sorge uno stile forcuto. I suoi fiori passano presto, e susseguiti sono da una bacca, che ha l' apparenza d'una ciliegia, e che viene anzi perciò denominata *ciliegia del caffè:* questa è più o men rotonda od ovale; prima verde, poi di un rosso vivace, che diventa oscuro all' epoca della sua perfetta maturità: essa ha un piccolo ombellico alla sua punta,

e contiene una polpa vischiosa e dolcigna, la quale serve d' inviluppo a due piccoli granelli o fave di una natura cornea, accollate insieme, e circondata ciascuna di una membrana sottile e coriacea: questi grani sono quelli che si chiamano propriamente *caffè*, e che offrono delle piccole differenze nella loro forma e colore, secondo le loro varietà.

RAGGUAGLIO STORICO DEL CAFFÈ

Non si sa in qual modo pervenissero gli Arabi a conoscere le proprietà della bibita somministrata dal frutto di questa pianta. Molte favole spacciate furono sopra tale argomento (1); ciò che sembra certo si è che nel decimo quinto secolo questa bibita era comune a tutta l' Arabia, e che nel decimo secolo i pellegrini, ritornando dalla Mecca o da Medina, sparso ne avevano di già l' uso in tutte le contrade maomettane, malgrado la sentenza del Mufti, il quale aveva deciso, esser questo uno dei liquori proscritti dalla religione di Maometto. Gli Europei (2) impararono a

(1) Affermasi che un Molla Arabo, di nome Chadely, fosse il primo che s' avvisasse d' abbrustolire il caffè e farne pozione medicinale, infondendone la polvere nell' acqua bollente; egli era travagliato da sonno letargico contro cui gli venne in mente di bere caffè, e pel quale gli riuscì guarirne.

(2) Si vuole che il caffè fosse introdotto in Europa come medicina nel 1591, e che Prospero Albino ne abbia fatto tale introduzione, avendone egli usato a Venezia.

conoscerlo nei loro viaggi di Levante, e Pietro della Valle scriveva nel 1615 da Costantinopoli, ch' egli insegnerebbe fra poco all' Europa, come prendere si dovesse il *cahuè*, questo essendo il nome che davano allora i Turchi a questa bevanda; trent' anni dopo alcuni negozianti marsigliesi ne introdussero l' uso nella loro patria; Thevenot al ritorno de' suoi viaggi prendeva il caffè a Parigi, e lo dava a' suoi amici, tutte le volte che li invitava a pranzo. Ma questo non era che un capriccio di quel viaggiatore, che verisimilmente non sarebbe stato così presto imitato, senza una circostanza straordinaria, che contribuì molto ad accreditare questo liquore.

Il Gran-Signore Maometto IV spedì nel 1669 un' ambasciata a Luigi XIV, il cui capo era Solimano Agà: protrasse questi il suo soggiorno in Parigi per dieci interi mesi, e seppe col suo spirito e con la sua galanteria cattivarsi l' attenzione di tutte le più distinte persone di quella capitale. Ognuno aveva premura di visitarlo, e soprattutto le donne erano molto curiose di vederlo a casa sua; secondo il costume del suo paese egli le trattava col caffè; se un Francese presentato avesse alle dame, come una cosa nuova, questo liquore nero ed amaro, esse lo avrebbero rifiutato per certo. Ma offerto esso veniva da un Turco, e da un Turco galante. Degli schiavi riccamente vestiti lo mescevano in superbe tazze di porcellana; le mense erano adorne di finis-

sime tovaglie con frange d' oro: un' aria di eleganza e di decoro accompagnava questo servizio, reso più piccante ancora dalla strana apparenza dei mobili e degli abbigliamenti, e dalla stravaganza d' essere seduti sopra origlieri, e di parlare col padrone di casa col mezzo d'interprete. Tutto ciò serviva mirabilmente per riscaldare la testa alle Francesi: esse uscivano dal palazzo dell' Ambasciatore incantate dalla sua gentilezza, ed esaltando da per tutto il caffè da esse ivi bevuto: si cominciò a prenderne l' abitudine: quelli che lo avevano gustato presso a Solimano, vollero continuare a prenderlo anche in casa propria; altri per fasto lo davano ai loro convitati. Difficile era però il procurarsi la preziosa fava, con cui si fabbricava questo liquore: non se ne poteva trovare che a Marsiglia, ed anche a Marsiglia era rara. Labat assicura, che ne' suoi principii fu venduto il caffè perfino a quaranta scudi la libbra.

Un Armeno frattanto, nominato Pasquale, e stabilito a Parigi, aprì nel 1672 alla fiera di San-Germano, e poi alla riva della Scuola, una bottega da caffè, simile a quella da lui veduta a Costantinopoli od in Levante, e diede a questa il nome di Caffetteria. Dopo di esso, e sul suo esempio, altri Levantini ne aprirono di consimili: alcuni di questi stranieri, invece di attendere i consumatori nella loro bottega, andavano a cercarli per le strade, senza vantaggio

però, perchè i borghesi ed il popolo imparato non avevano per anco a conoscere e ad amare questa bevanda: anche i caffettieri non ebbero un successo migliore, ma per mancanza loro; mentre invece di procurarsi un decente luogo di conversazione, ove riunirsi potessero le persone agiate, come le sole a quel tempo, che ne facessero uso, aprirono delle meschine taverne, dove si pipava, si beveva la birra, e dove per conseguenza approssimarsi mai non poteva la buona società. Stefano d' Aleppo, ed il fiorentino Procopio furono i primi a Parigi che si avvisarono di addobbare con eleganza le sale, ove distribuito veniva da essi questo liquore: essi ebbero in poco tempo una folla d' imitatori, ed il loro numero nel 1676 era già tanto grande, che convenne riunirli in comunità, e dare loro degli statuti.

Ben presto si diffuse in seguito il gusto per il caffè a Londra (1) e nel resto dell' Europa, ne presero l'abitudine i popoli del Settentrione (2) del pari che quelli del Mezzogiorno; ma si doveva però sempre ritrarne i granelli dall' Arabia. Gli Olandesi abili speculatori, andarono a Moka per acquistare dei piantoni di caffè che traspiantati

(1) Si vuole che a Londra, sia stato venduto il caffè in bevanda nel 1652 essendosi aperta una apposita bottega da un negoziante chiamato Eduardo, così 20 anni prima di Parigi.

(2) A Vienna soltanto dopo l' assedio dei Turchi incominciò a diffondersi l' uso del caffè.

furono a Batavia, ove riescirono benissimo: di là ne trasportarono essi la coltivazione a Surinam e sulle coste della Guiana, ove ebbe un egual successo. Luigi XIV avendone ricevute da Amsterdam nel 1714 due piante, le consegnò a Desclieux, il quale andava alla Martinica in qualità di luogo-tenente del re, ed incaricato era di portare questi arbusti in quell' isola. Cammin facendo mancò a quei viaggiatori l'acqua, che distribuita veniva di già a misure. Desclieux allora per innaffiare i due piantoni a lui confidati, ebbe la generosità di privarsi ogni giorno d'una porzione di quell' acqua che veniva ad esso distribuita, ed il suo sagrifizio fu ricompensato da un pieno successo: i giovani arbusti vi arrivarono in bonissimo stato, ed egli ebbe la consolazione di vedere i loro frutti moltiplicarsi abbastanza, per procurare alla Martinica una nuova sorgente di ricchezze. Alcuni anni dopo, molti piantoni di caffè dalla Martinica trasportati furono a San Domingo, alla Guadalupa, ed in parecchie altre Antille.

Quasi nel tempo stesso introdotta venne la coltivazione del caffè anche a Cajenna da un Francese detto Mourgues, il quale con pericolo di vita ne trasportò i semi freschi dalla Guiana Olandese. L'isola però di Borbone sarà sempre la prima delle Colonie che abbia coltivato il caffè, e la prima eziandio che abbia spedito i granelli nei nostri porti. La Compagnia Francese delle

Indie ne fece passare fino dal 1717 dei piantoni di vero caffè arabico, e da quei piantoni proviene tutto il caffè coltivato in oggi in quell' isola, il quale dà al commercio i granelli conosciuti sotto il nome di *Caffè Borbone.*

COLTIVAZIONE DEL CAFFÈ

Il caffè coltivato viene con successo in tutte le Antille, nelle Gujane Francese ed Olandese, all' isole di Francia e della Riunione, a Batavia, e specialmente in Arabia: quest' ultimo è il migliore di tutti i caffè conosciuti; porta esso il nome di caffè Moka, e sorpassa in qualità tutti gli altri, che circolano nel commercio dei due continenti. Ma questa superiorità dipende forse dal clima e dal terreno dell' Arabia? L' albero del caffè da quel paese traspiantato già da lungo tempo altrove degenerò forse in questo trasporto? Utile sarebbe certamente occuparsi in tali ricerche; io credo però che la qualità del caffè delle nostre colonie, ben mediocre in paragone con quella dell' arabico, anzichè potersi attribuire alla natura del suolo che lo produce, l' effetto esser possa di alcune circostanze, che verranno fra poco da me indicate.

Le piantagioni più considerabili di caffè nell' Arabia, si trovano principalmente nel regno di Yemen, verso i distretti d' Aden, e di Bender-Abassy. La temperatura di quel paese è assai

calda. A mezza costa delle montagne sogliono gli Arabi coltivare l' albero del caffè, al di cui piede hanno la cura di far passare un picciolo rigagnolo d' acqua, ed hanno anche l' uso di guernire di pietre le fosse da essi scavate per piantarlo; onde allontanare poi gli insetti, si cinge al piede d'ogni arbusto una fascia di tela, larga due o tre dita, ed imbevuta di un certo olio particolare. Per raccogliere il caffè si stendono sotto gli arbusti delle tele, e così si radunano i grani che vi si scuotono dai rami: l'Arabo non oserebbe cogliere con la mano una sola di quelle bacche, e qualunque sia l' apparenza della loro maturità, per maturi riguarda egli quei grani soli, che cascano in forza delle scosse leggiere date all' albero. Questo caffè così raccolto, vien gettato in sacchi, trasportato altrove, e prosciugato disteso sopra le stuoje. Alcuni giorni dopo si fa passare sopra quelle bacche un cilindro di sasso o di legno molto pesante, onde spogliare i grani dal loro inviluppo, e questi grani poi o fave, vagliati e mondati, si fanno diseccare di nuovo.

In America raccolgono il grano troppo presto, e lo fanno poco seccare, di modo che deve necessariamente deteriorare in qualità ciò che non perde in volume; è quindi di minor durata, ed ha minor fragranza; conserva poi anche un certo frescume, che più facilmente gli fa prendere l'odore di tutte le sostanze che lo circondano.

Un' altra causa della qualità mediocre del caffè delle nostre colonie proviene dalla mal scelta situazione delle sue piantagioni; poichè si lasciano allignare in luoghi bassi, sopra terreni marnosi od argillosi, od anche in una terra troppo leggiera che si asciuga presto, e priva il suo piede della necessaria freschezza, le sue foglie allora s'ingalliscono, ed i suoi frutti non perverranno ad una completa maturità, o resteranno abortiti.

Può contribuire altresì ad alterare la bontà naturale di questo frutto l'uso quasi generalmente adottato nelle Antille, ed anche all'isola di Francia e della Riunione, di mettere gli alberi del caffè a capitozzo.

Si aggiunga a tutte queste cause l'impazienza di trarre vantaggio dei proprietarj, i quali si danno tutta la premura di porvi il loro caffè in sacchi od in barili prima di essere completamente diseccato; si aggiunga la negligenza dei capitani di bastimento, che mettono a loro bordo questa derrata in mezzo a tante altre capaci di comunicarle un odore eterogeneo e disgustoso.

Per accertarmi se la troppo esagerata superiorità del caffè Moka sopra quello delle nostre isole dovuto fosse alla natura della fava arabica, e se per la pretesa mediocrità del caffè americano attribuita esser dovesse alla costituzione del paese piuttosto che alle circostanze da me indicate, io feci a San-Domingo, ripetendolo anche

più volte, il saggio seguente. Colsi io medesimo delle ciliege di caffè, cresciute e maturate in una bella esposizione: per assicurarmi che arrivate fossero ad un grado di maturità completa, mi contentai di toccarle col palmo della mano tenuta aperta, e quelle che si staccavano dalla fronda per questo solo lieve contatto, erano da me le prescelte: queste furono da me spogliate della loro polpa, e fatti prontamente seccare i loro granelli sopra tele esposte all' aria aperta ed al sole, e quando questi granelli cessavano di scemare di volume e di peso, e che io stentava a spezzarli coi denti, senza computarne i giorni, li giudicai diseccati completamente: allora, sei settimane cioè circa dopo d' averli côlti, io li feci tostare, e li adoperai all' uso di bevanda, che fu trovata egualmente buona, se non migliore, di quella del vecchio Moka, che assaggiato veniva nel tempo stesso. Assai verisimile sarà dunque che raccogliere si potrebbe del caffè eccellente a San-Domingo, ed in tutte le contrade calde dell'America, se la sua raccolta non fosse in quei paesi troppo prematura.

Esiste anche un altro pregiudizio sopra il caffè, contro il quale importa di premunire il lettore. Si crede generalmente che il caffè vecchio sia il migliore: questo è un errore, mentre anzi il nuovo supera molto in qualità il vecchio; difatti il caffè nuovo deve avere ed ha realmente maggior fragranza, miglior sapore, e contiene

una maggior quantità di olio, e pare che sia cresciuto in un suolo asciutto piuttosto che umido, e sia stato raccolto secondo il metodo degli Arabi. Che se in commercio viene preferito sempre il caffè vecchio, ciò accade, perchè quasi tutto il caffè a noi trasportato dall' Indie occidentali essendo stato raccolto per anco verde, ha bisogno che il tempo termini la sua diseccazione.

Il caffè è originario delle regioni calde dell'Asia e dell' Africa; il clima suo proprio è la zona torrida, vegeta nondimeno prosperoso in tutte le contrade situate fino al trentesimo o trentesimo secondo grado di tatitudine, e sarebbe anche forse possibile di naturalizzarlo nelle parti australi dell'Europa, ove il termometro di Réaumur non discende nell' inverno al di sotto di dodici o dieci gradi (1).

(1) Crediamo di ommettere i diversi sistemi di coltivare questo prezioso arbusto, non essendo a noi dato di poterlo avere in piena terra; e facciamo osservare contro l' opinione emessa dall' Illustre Autore, che in America si potranno benissimo migliorare le raccolte di caffè con introdurre dei buoni metodi di coltivazione, ma non si giungerà mai a perfezionarle tanto che siano paragonabili con quelle dell' Arabia; dove trovare in America un clima come quello dei distretti d' Arabia? come avere sopra le montagne la comodità delle sorgenti che si possono guidare al piede delle piante giusta la pratica dell'industrioso Arabo? Il costume poi usato dagli Americani di mettere l'albero del caffè a capitozzo già per sè stesso indica che l'arte ha dovuto supplire al difetto del suolo; difatto la qualità del terreno non dà in generale di poterlo lasciar emergere a tutta la loro altezza, fissata dalla natura a ventiquattro o ventisei piedi, mentre nei terreni più cattivi l' albero viene trattenuto all' altezza

COMMERCIO, PROPRIETÀ, USO E PREPARAZIONI DEL CAFFÈ

Fra tutte le derrate, che non sono di prima necessità, non v'è forse alcuna, il cui commercio propagato ed aumentato si sia con una rapidità maggiore a quella del caffè. I primi naviganti francesi, che direttamente recati si siano a Moka per fare acquisto di caffè, furono i Maluini. Nel 1709, durante la guerra di successione, armarono essi due vascelli per quel porto, e ritornarono carichi d' una quantità grande di questa merce. Negli anni 1732, 33 e 34 la Compagnia delle Indie vendette sei, a settecento cinquanta migliaja di caffè di Moka e non più di 26 a 30 soldi la libbra: negli anni 1748 49 e 50 essa ne pose in vendita altrettanto di questo, con mille ottocento, o mille novecento migliaja di caffè borbone; ma il primo ascese dai 40 ai 45 soldi, ed il secondo fu venduto 20 e 22. Dopo il 1750, malgrado le tante moltiplicate piantagioni di caffè nelle nostre colonie occidentali, questi prezzi si mantennero quasi sempre eguali fino all'epoca della rivoluzione (1799) osservando però che in quell' intervallo il consumo del caffè in Francia andò per lo meno a triplicarsi. Il fa-

di due piedi e mezzo; e nei migliori a quello di quattro o cinque piedi.

vore da esso tutto ad un tratto acquistato non mancò di eccitare nei suoi principj la contrarietà dei medici: molti fra essi, a Parigi non meno che nelle provincie, scrissero, e fecero sostenere delle tesi contro questa nuova bibita: anche in Oriente diventò essa oggetto di ridicole controversie, e di severe proibizioni, ma i suoi detrattori non fecero fortuna in nessun paese. Le loro osservazioni furono disprezzate generalmente, e da per tutto prevalse l'abitudine ed il gusto di questo liquore (1).

Il caffè puro, vale a dire infuso nell' acqua bollente, ajuta la digestione, tiene risvegliati gli spiriti, e fortifica lo stomaco; il suo uso ordinario può prevenire l'apoplessia, e tutte le malattie soporifere. Ma non conviene punto alle persone d' un temperamento asciutto, ardente e sanguigno, o che hanno il sistema nervoso troppo irritabile; i flemmatici poi, coloro che sono piuttosto pingui, che hanno un genere di vita sedentario, possono prenderlo quotidianamente senza timore. Gli Orientali ne bevono molto; alle volte fino a tre o quattro once in ventiquattro ore.

Per fare un buon caffè il primo requisito sarà la buona qualità del grano: questo deve essere perfettamente secco, difficile a rompersi sotto il

(1) Un Medico disse a Fontenelle che il caffè è un lento veleno, e quegli rispose: doversi dire lentissimo, poichè sono più di quarant'anni che lo prendo, senza provare alcun effetto nocivo alla mia salute.

dente, d'un colore giallognolo, fragrante, e privo di qualunque odore eterogeneo.

Durante la torrefazione bisogna mantenere nel fornello un fuoco mite ed eguale, e far continuamente girare la manovella del tamburo; il grano si ritirerà dal fuoco tosto che avrà preso il colore della cannella; che se l'azione del fuoco fosse resa più veemente, il principio oleoso del caffè svanirebbe, e questa bibita sarebbe più nociva che salutare. Dopo di avere scosso il tamburo all' aria per due o tre minuti, si versa il grano sopra un corpo freddo come il sasso od il marmo, onde i suoi principj si concentrino nel caffè stesso; e quando è raffreddato del tutto, si ripone in un vaso e si tiene esattamente chiuso: l' uso di soffocarlo nella carta od in una pezza è cattivo, perchè questi corpi gli tolgono la sua parte oleosa, che non si ritrova poi più nel liquore.

Non conviene macinare giammai il caffè prima che sia intieramente raffreddato: finchè conserva un resto di calore è alquanto grasso e pastoso, ed in tale stato imbarazzerebbe la noce del molino, e stenterebbe a passarvi oltre; bisogna nondimeno lasciare trascorrere l'intervallo più breve che sia possibile fra la torrefazione e la sua infusione, come sogliono fare gli Arabi.

L'infusione di caffè ben preparata deve essere molto aromatica, presentare nella tazza un colore pressochè nero, con un orlo di color ca-

stagno. I caffettieri di Parigi hanno per lo più l' uso di chiarificare il caffè con la colla di pesce, per renderlo più brillante, ma gli vien tolta in tal guisa gran parte della sua fragranza (1).

Già per le cose dette si raccomanda da sè, che le caffettiere e tutti gli utensili adoperati nella preparazione di questa bibita debbono essere scevri di qualunque estranea sostanza, come di ogni odore eterogeneo.

(1) Alcuni caffettieri d'Italia per economizzare si servono delle fondiglie, ossia del sedimento che servì nel giorno innanzi aggiungendovi una novella quantità di caffè; cosichè si potrebbe dire a rigore che il caffè del primo giorno dell'anno è quello in parte che serve per l' ultimo, ed anche più si noti che la decomposizione spontanea di quel deposito altera moltissimo la qualità dell'infusione.

FINE.